CARTE DU SOIR

Duo de saint-jacques et boudin (x3), coulis piquillos, pickles d’oignons rouge, green meat	11€
Paté de campagne, capres à queue, coulis olive	7€
Velouté champignon, pois chiches rôtis, huile ciboulette, confit d’oignons	7€
Rillette de poisson, pulpe de betterave, pickles de chou-fleur, sarrasin soufflé, oeufs de truite	7€
Foie gras mi-cuit, chutney poire au poivre citron, brioche	10€

Tomahawk de cochon breton, gnocchis frits, sauce chimichurri (2 personnes)	36€

Assiette de fromages, miel de printemps	9€
Affogato	5€
Compotée pomme/cannelle, espuma tonka, arlettes, glace vanille	8€
Crème caramel, croquant chocolant blanc feuillantine	7€